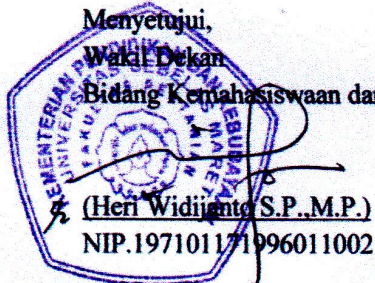


UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2015
PENGESAHAN PROPOSAL PKM-KEWIRAUSAHAAN

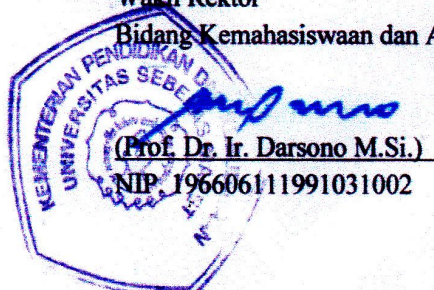
- Judul Kegiatan : *BaksOPA- Bakso Tulang dan Kepala Ikan Lele*
(Murah, Enak dan Bergizi Tinggi)
1. Bidang Kegiatan : PKM-K
 2. Bidang Ilmu : Kewirausahaan
 3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Oktaviana Ira Indriawati
 - b. NIM : H3515030
 - c. Jurusan : D3 Agribisnis Minat Agrofarmaka
 - d. Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret
 - e. Alamat Rumah : Krosok rt 35 rw 11, Gaden, Trucuk, Klaten
 - f. No. Telepon : 085702250994
 - g. E-mail : oktavianaira37@yahoo.com
 4. Anggota Pelaksana : 3 orang
 5. Dosen Pembimbing
 - a. Nama Lengkap : Chafit Ulya, S.Pd., M.Pd
 - b. NIDN : 0616058602
 - c. Alamat Kantor : Perum UNS Jati, Jaten, KaranganyarSumber Dikti : Rp. 11.563.000
 6. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Surakarta, 29 September 2015

Menyetujui,
Wakil Dekan
Bidang Kemahasiswaan dan Alumni


(Heri Widiyanto S.P., M.P.)
NIP. 197101171996011002

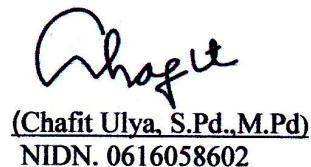
Wakil Rektor
Bidang Kemahasiswaan dan Alumni


(Prof. Dr. Ir. Darsono M.Si.)
NIP. 196606111991031002

Ketua Pelaksana,


(Oktaviana Ira Indriawati)
NIM. H35150030

Dosen Pembimbing,


(Chafit Ulya, S.Pd., M.Pd)
NIDN. 0616058602

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Pencemaran lingkungan yang terjadi dilingkungan masyarakat akibat limbah yang dibuang sembarangan oknum yang tidak bertanggung jawab. Baunya yang tidak sedap membuat masyarakat terganggu akan hal itu. Salah satu pencemaran lingkungan yang terjadi dalam masyarakat adalah pembuangan limbah ikan. Limbah ikan yang berupa tulang serta kepala. Limbah ikan yang dibuang tersebut sebenarnya mengandung nilai gizi yang cukup tinggi serta dapat menghasilkan pundi-pundi rupiah yang menguntungkan. Limbah tulang ikan banyak mengandung mineral terutama kalsium serta bagian kepala ikan juga mengandung banyak nilai gizi. Selain itu, biasanya pada kepala dan tulang ikan masih terdapat sisa-sisa daging yang menempel, yang jika dikumpulkan dalam jumlah banyak, dapat digunakan sebagai bahan baku untuk membuat berbagai produk makanan olahan. Produk makanan olahan dan produk perikanan lainnya juga dapat dibuat dengan bahan baku target utama ikan, tetapi dengan memanfaatkan limbah hasil pengolahan perikanan berarti turut membantu mengurangi limbah dan meningkatkan pemanfaatan ikan yang memiliki nutrisi yang tinggi. Kepala dan tulang ikan lele agar tidak menjadi limbah yang dapat mencemari lingkungan maka perlu dilakukan upaya pengolahan limbah tersebut menjadi produk yang bernilai ekonomis yaitu bakso.

Bakso adalah makanan khas Indonesia sekaligus sebagai makanan favorit masyarakat Indonesia. Banyak masyarakat mulai dari kalangan menengah atas hingga menengah bawah mengonsumsi makanan yang umumnya terbuat dari daging dan berbentuk bulat ini. Bakso biasanya disajikan dalam keadaan panas. Bakso memang makanan yang sangat lezat namun dibalik kelezatannya bahan dasar bakso yang terbuat dari daging sapi mengandung banyak lemak yang menyebabkan kolestrol. Oleh sebab itu, kami menggantinya dengan limbah tulang dan kepala lele yang tidak mengandung banyak lemak.

Pemasaran bakso pun cukup mudah karena keinginan akan bakso pun cukup banyak. Hampir semua masyarakat di Indonesia menyukai bakso. Hampir setiap rumah makan dipinggir jalan menyediakan bakso. Bersama inovasi baru bakso tulang kepala lele ini minat akan bakso lebih banyak. Harga *BaksOPA* pun lebih murah karena harga bahan dasarnya cukup murah.

Bisnis usaha bakso dikalangan masyarakat sangat banyak. Ini dapat dibuktikan dengan ada banyaknya pedagang bakso dipinggir jalan yang banyak menjual bakso dengan berbagai macam harga serta dari berbagai macam bahan dasar. Rata-rata bakso yang dibuat disekitar Solo hanyalah bakso daging sapi. Disini *BaksOPA* mencoba untuk membuat bakso yang terbuat dari bahan dasar yang sangat mudah dicari bahkan jarang digunakan karna bahan sebagian

masyarakat menganggap bahan dasar ini hanya sebagai sampah yang sudah tak berguna. *BaksOPA* menggunakan bahan dasar tulang dan kepala lele karena *baksOPA* ingin mengolah limbah ikan lele menjadi lebih bermanfaat serta didalam lingkungan masyarakat belum ada pedagang bakso yang menggunakan bahan dasar yang terbuat dari tulang dan kepala ikan lele. *BaksOPA* ingin membuat olahan terbaru dari bakso tidak hanya terbuat dari daging sapi namun juga terbuat dari tulang dan kepala ikan lele.

Menikmati bakso dengan suasana yang dingin membuat badan lebih hangat. *BaksOPA* menciptakan bakso ini agar pada saat musim penghujan dapat menjadi pilihan alternatif baru saat musim penghujan. Olahan bakso ini juga sangat cocok dinikmati pada saat makan siang karena dapat menggantal perut.

1.2 Rumusan masalah

- a. Bagaimana cara produksi *baksOPA* yang lebih efisien?
- b. Bagaimana strategi pemasaran *baksOPA* yang lebih menarik?
- c. Bagaimana peluang bisnis tersebut agar menjadi bisnis yang menguntungkan ?

1.3 Tujuan

1. Untuk memanfaatkan limbah lele yang terbuang menjadi bisnis yang menguntungkan
2. Untuk menambah kreasi olahan bakso
3. Menciptakan makanan yang bernilai jual tinggi serta bergizi

1.4 Kegunaan

BaksOPA diharapkan dapat memberikan kegunaan, antara lain :

1. Memberikan alternatif olahan baru dari sisa tulang dan kepala yang terbuang
2. Memberikan olahan baru yang memiliki nilai gizi bagi masyarakat. Dengan demikian masyarakat dapat mendapatkan satu lagi pilihan olahan bakso.
3. Harga bakso yang cukup murah, harga yang cukup murah sangat disukai oleh masyarakat.
4. Mendirikan usaha mandiri dari keuntungan yang didapat.

1.5 Luaran yang Diharapkan

Dengan usaha ini diharapkan dapat memberikan keuntungan kepada masyarakat, keuntungan tersebut seperti :

1. Menambah pundi-pundi penghasilan dengan membuka peluang usaha yang menguntungkan
2. Mengurangi pencemaran lingkungan akibat limbah ikan
3. Menambah kreasi olahan bakso
4. Memberikan peluang usaha bagi para pengangguran

BAB II GAMBARAN RENCANA USAHA

2.1 GAMBARAN UMUM BaksOPA

BaksOPA merupakan salah usaha pengembangan bisnis bakso. *BaksOPA* memiliki tujuan untuk lebih mengembangkan bakso, bakso yang dijual sekarang banyak mengandung bahan kimia yang sangat merugikan bagi masyarakat. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *BaksOPA* tidak menggunakan bahan berbahaya justru *baksOPA* menggunakan bahan yang aman serta memiliki manfaat banyak. Bahan dasar *baksOPA* menggunakan tulang dan kepala ikan lele. Tulang ikan lele mengandung banyak kalsium yang terkandung dalam ikan lele. Selain tujuan itu, juga ingin menambah uang saku untuk meringankan beban orang tua. *BaksOPA* juga ingin untuk mengurangi pencemaran lingkungan yang terjadi akibat pembuangan limbah, terutama limbah ikan. *BaksOPA* buka mulai dari hari senin-jumat pukul 10.00-16.00 WIB dengan target 40 porsi setiap hari. Dalam pembuatan *baksOPA* banyak kendala yang dihadapi contohnya saat memproses ikan menjadi lunak dengan cara dipresto membutuhkan waktu lama, namun terkadang tulang dan kepala lele masih keras. Serta ancaman yang ditakuti saat bisnis bakso adalah tidak terjual habis bakso yang diproses. Bakso hanya dapat bertahan selama beberapa hari di dalam lemari pendingin karena bakso dibuat tidak menggunakan pengawet. Selain itu, juga ancaman yang diperoleh dari bakso ini adalah kurangnya kepercayaan masyarakat terhadap bakso yang dibuat. *BaksOPA* juga memperhatikan perhitungan BEP agar modal yang dikeluarkan dapat kembali.

Dibawah ini penghitungan BEP dari *baksOPA*:

Rancangan biaya produksi

No.	BARANG	HARGA (Rp)	HARGA SELAMA 40 HARI(Rp)
1	5 kg lele	100.000	4.000.000
2	Garam	2000	80.000
3	Penyedap rasa	5000	200.000
4	Tepung tapioka	2000	80.000
5	Merica	3000	120.000
6	Bawang putih	6000	240.000
7	Bawang merah	4500	180.000
8	Sawi	3000	120.000
9	Seledri	1000	40.000
10	Daun bawang	1000	40.000
11	Mihun	7500	180.000
Total		135.000	5.400.000

Total Pengeluaran = Biaya Produksi + Biaya Bahan yang digunakan + Biaya Transportasi + Biaya Lain-lain / Pendukung

Total Pengeluaran = 5.400.000 + Rp. 5.063.000 + Rp 400.000 + Rp 700.000
= Rp. 11.563.000

Perhitungan BEP unit

Modal Awal = Rp. 11.563.000

Total penjualan yang diinginkan selama 20 hari

$30 \times 8000 = \text{Rp } 240.000 \times 20 = \text{Rp } 4.800.000$

Total biaya bahan baku per 20 hari : Rp. 2.700.000

Diperkirakan kita dapat meraih BEP/feed back selama 40 yaitu penjualan – biaya produksi
= Rp 9.600.000 – Rp 5.400.000 = Rp 4.200.000

2.2 GAMBARAN KHUSUS PRODUK

1. *Product* (Produk)

Produk ini dibuat untuk memanfaatkan tulang dan kepala ikan terutama ikan lele yang sering dibuang dan hanya diambil dagingnya. Keunggulan produk ini adalah mengandung banyak nutrisi terutama kalsium yang didapat dari tulang ikan. Bakso ini juga baik dinikmati oleh ibu hamil dan balita.

2. *Price* (Harga)

Penjualan pertama, *BaksOPA* akan memberikan harga yang lebih murah dari harga *BaksOPA* sendiri, harga *baksOPA* akan dibandrol dengan harga Rp 8.000 . Harga yang lebih murah ini dimaksudkan untuk menarik para konsumen untuk mencicipi rasa dari *BaksOPA* yang dijual. Harga yang lebih murah tersebut seharga Rp 6.000. Harga yang lebih murah tersebut akan diberikan sekitar tiga hari. Kemudian setelah tiga hari harga *BaksOPA* kembali ke harga semula. Harga tersebut juga diperhitungkan besarnya keuntungan yang akan diperoleh.

3. *Place* (Tempat/ lokasi produksi)

Tempat produksi *BaksOPA* di rumah Arista Jl. Lettu Ismail, Sukoharjo, 57571 dikarenakan tempat luas dan peralatan mencukupi serta efektif dan efisien. Serta ketersediaan dan kelengkapan bahan-bahan yang diperlukan berada disekitar tempat tinggal Arista. Untuk pemasaran dilakukan di Universitas Sebelas Maret serta di lingkungan masyarakat di Universitas Sebelas Maret. Lokasi dilingkungan kampus menjadi pilihan karena disana banyak terdapat orang yang mengunjungi tempat tersebut.

4. *Promotion* (promosi)

Pemasaran produk baru, sektor produksi merupakan hal yang sangat penting.

Hal-hal yang dapat kami lakukan untuk mempromosikan yaitu:

- a. Penyebaran informasi secara langsung

Penyebaran ini melalui mulut kemulut serta *on the spot* artinya akan membuka stand di berbagai *event* yang sedang diadakan, misalnya: jalan sehat di alun-alun, pameran, acara musik diluar ruangan misal di lapangan dan lain-lain. Di acara tersebut diharapkan dapat menambah daya tarik konsumen terutama penikmat bakso untuk mencicipi *BaksOPA*.

- b. Penyebaran informasi secara tidak langsung
Penyebaran ini dapat dilakukan dengan cara penyebaran pamflet dan brosur.
- c. Penyebaran melalui sarana teknologi dan informasi
Penyebaran informasi ini melalui media sosial, misalnya: facebook, twitter, BBM dan lain-lain. Melalui media ini diharapkan dapat menambah konsumen.

Metode yang digunakan melalui analisis faktor SWOT, yaitu :

1 *Strength* (Kekuatan)

Kekuatan dari produk yaitu :

- a) Bakso ini tidak menggunakan bahan pengawet atau zat-zat kimia yang berbahaya lainnya
- b) Memiliki harga yang ekonomis yang dapat dijangkau oleh kalangan masyarakat atau konsumen
- c) Menggunakan bahan baku yang melimpah

2. *Weakness* (Kelemahan)

Kelemahan dari produk yang kami buat yaitu :

- a) Produk ini merupakan produk baru yang belum pernah ada di pasar.
- b) Produk ini merupakan produk yang tidak tahan lama karena tanpa bahan pengawet.
- c) Harga bahan baku dan bahan-bahan lainnya yang tidak stabil selalu berubah-ubah, karena naik turunnya harga sembako atau BBM.

3. *Opportunity* (Peluang)

Peluang dari produk yang kami buat yaitu:

- a) Mengingat banyaknya tulang dan ikan lele yang dibuang ketika hanya daging yang diproduksi.
- b) Karena sebagian besar bakso yang dijual terbuat dari daging sapi.
- c) Kondisi masyarakat yang semakin konsumtif, dapat mempermudah memasarkan produk yang dijual.

4. *Threath* (Hambatan)

- a) Banyaknya kompetitor yang bergerak di bidang yang sama. Penjualan dengan menggunakan bahan pengawet dengan harga jual yang sama atau bahkan lebih murah dibandingkan dengan produk yang dibuat tanpa menggunakan bahan pengawet atau zat-zat kimia yang berbahaya lainnya.

- b) Produk ini mudah ditiru, sehingga banyak orang-orang yang nantinya tidak ingin membelinya, tetapi ingin membuatnya sendiri di rumah atau dijual kembali.
 - c) Apabila pelayanan dan kualitas yang di berikan kepada konsumen kurang memuaskan, maka konsumen pun akan merasa kecewa, sehingga usaha ini akan terancam bangkrut.
5. *Physical Evidence* (Bukti Fisik)
- Dalam pemasaran *BaksOPA* , *BaksOPA* memiliki tekstur lebih kenyal, gurih dan bergizi. Bahan baku yang dipilih dari bakso ini sangat berkualitas dan bermutu sehingga tekstur dari bakso yang kenyal serta gurih dapat tera
6. *Process* (proses)
- Proses pembuatan *BaksOPA* dengan cara manual. Pembulatan adonan menjadi bulatan bakso menggunakan sendok ataupun tangan. Walaupun memakai tangan kebersihannya pun dijamin.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 Deskripsi Kerja Organisasi

a) Ketua

Mengatur, mengorganisasi dan mengawasi kinerja sub bidang yang berada dibawah naungannya. Merencanakan strategi umum. Mengidentifikasi dan mengevaluasi usaha yang telah dijalankan dan bagaimana prospek kedepannya.

b) Sekretaris

Mencatat segala keputusan penting dalam setiap rapat, menindaklanjuti hasil-hasil rapat, menyampaikan hasil-hasil rapat dengan cara membuat notulen dan disampaikan dalam rapat berikutnya, membuat dan menyimpan serta menyampaikan hasil notulen rapat kepada pengurus, membuat undangan-undangan, menyiapkan surat menyurat dan pengarsipannya, serta membuat laporan-laporan.

c) Bendahara

Menerima pembayaran atas nama kelompok dan menyimpannya dengan baik, melakukan pembayaran atas persetujuan ketua kelompok, menyimpan dan memelihara arsip transaksi keuangan, menyelenggarakan dan memelihara administrasi keuangan kelompok dan menyusun laporan keuangan secara berkala.

d) Manajer Produksi

Menangani proses produksi serta pengembangan produk. Bertanggungjawab atas alat produksi.

e) **Manajer Pemasaran**

Mengelola pemasaran produk berupa promosi, penjualan dan yang berurusan dengan pasar.

3.2 Pra Produksi

A. Tahap perencanaan

Hal yang pertama yang dapat dilakukan dalam tahap perencanaan adalah survei. Survei dilakukan di sepanjang jalan Jurug. Survei dilakukan untuk mengetahui permintaan konsumen, kondisi pasar, dan perencanaan inovasi lebih lanjut.

Hal yang ke dua yaitu melakukan studi kelayakan apakah produk yang kita jual akan menghasilkan untung dan memiliki prospek jangka panjang.

B. Tahap persiapan

I. Tahap pengadaan produk

Pembuatan sampel produk sangat diperlukan sebagai langkah awal untuk mengetahui kualitas suatu produk yang akan dipasarkan. Dalam pembuatan tester, hal yang perlu diperhatikan adalah cita rasa produk dan takaran produk.

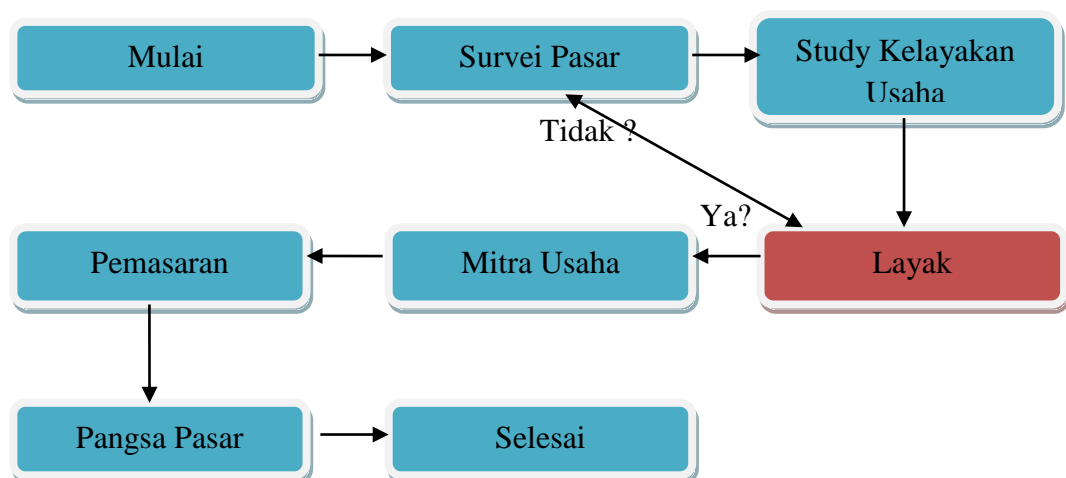
II. Tahap pemilihan alat dan bahan

Persiapan yang perlu dilakukan meliputi persiapan dalam pemilihan dan penyediaan sarana dan prasarana dalam menunjang proses produksi. Persiapan bahan dan pengolahan bahan baku serta bumbu-bumbu untuk langkah awal memulai suatu usaha. Persiapan ini juga memudahkan kita dalam memulai suatu usaha.

III. Tahap pemilihan tempat

Persiapan ini untuk memilih tempat yang strategis serta mudah terjangkau oleh kalangan masyarakat. Tahap pemilihan tempat meliputi pemilihan tempat produksi dan tempat pemasaran atau penjualan.

Kegiatan tersebut akan dibuat sebuah rancangan seperti dibawah ini :



Keterangan :

a. Survei Pasar

Pada tahap ini dilakukan observasi terhadap kondisi pasar bakso di wilayah Surakarta. Survei dilakukan dengan melakukan pengamatan dilapangan dan wawancara dengan konsumen .

b. Studi Kelayakan Usaha

Setelah dilakukan survei pasar maka diperoleh data-data pendukung untuk menyusun studi kelayakan usaha. Dari studi kelayakan usaha dapat diketahui apakah usaha pembuatan bakso tulang dan kepala ikan lele layak atau tidak layak untuk didirikan.

c. Pemasaran

Ketika bakso sudah dibuat maka langkah selanjutnya yaitu melakukan pemasaran terhadap produk tersebut. Pemasaran dilakukan dengan cara melakukan publisitas, diikuti komunikasi pemasaran yang intensif untuk melakukan edukasi pasar.

d. Pangsa Pasar

Pangsa pasar dapat diperoleh dengan melakukan strategi pemasaran yang tepat dan pengembangan relasi.

3.3 Produksi

Tahap pelaksanaan kegiatan:

Proses merupakan kegiatan inti dari aktivitas wirausaha, kegiatan produksi memiliki beberapa tahapan, tahapan tersebut meliputi bahan baku dan kegiatan pengolahan. Dalam pembuatan *BaksOPA* ini melalui beberapa tahap yaitu:

a) Pencucian

Ikan dicuci dengan cara hati-hati karena tulang yang berbentuk duri, serta harus cermat karena kepala lele sangat banyak kotoran, tulang dan kepala lele tersebut dicuci dengan air mengalir.

b) Dipresto

Setelah melalui proses pencucian dengan bersih, proses selanjutnya yaitu tulang dan kepala dipresto agar lunak dan mudah untuk dihaluskan.

c) Dihaluskan

Daging ikan dihancurkan dengan menggunakan alat penghancur. Proses dilakukan secara berulang kali, karena tulang dari kepala lele meskipun sudah dipresto lama tekstur dari kepala tetap keras. Penggilingan daging ikan dilakukan dengan menggunakan mesin penggiling yang umumnya disebut alat penghancur (blender) selama kurang lebih 5-10 menit hingga ikan hancur dan halus.

d) Pembentukan bumbu

Hancuran daging dimasukkan kedalam alat pencampur, ditambahkan garam dan dicampur hingga didapatkan adonan yang

lengket. Selanjutnya dilakukan penambahan bumbu lainnya, dicampur sampai homogen.

e) Pembentukan

Adonan dicetak secara manual atau dapat dicetak dengan menggunakan mesin pencetak bakso dengan ukuran yang sudah ditentukan.

f) Perebusan

Setelah adonan dibentuk bulat selanjutnya adonan direbus dengan suhu tinggi kemudian tunggu hingga bakso mengapung, setelah adonan bakso tersebut mengapung tandanya bakso tersebut telah matang.

3.4 Pasca Produksi

A. Tahap pemasaran

Tahap pemasaran *baksOPA* akan berusaha memasarkan dengan berbagai cara. Metode pemasaran yang dipakai dalam mempromosikan *BaksOPA* “*Bakso Murah, Enak, dan Bergizi Tinggi*” adalah informasi dari brosur, spanduk, telewicara serta sosial media, serta akan bekerja sama dengan restoran bakso ternama misal: Bakso Alex di Karanganyar. Maka dengan ide kreatif usaha ini membutuhkan kisaran dana untuk berwirausaha sebesar Rp. 11.563.000 untuk keberlangsungan usaha *BaksOPA* “*Bakso Murah, Enak, dan Bergizi Tinggi*” yang akan didirikan dan kemungkinan untuk kedepannya dapat dikembangkan.

B. Tahap pelaporan

Tahapan akhir yang dilakukan adalah kegiatan pelaporan yang berada pada tahap pasca produksi. Tahap laporan berisikan data mulai dari tahap pasca produksi hingga tahap produksi dengan durasi tertentu. Tahap pelaporan bertujuan untuk mengetahui keuntungan yang didapat dari usaha tersebut serta sebagai bahan evaluasi yang akurat.

No	Uraian	Anggaran
1.	Biaya barang yang diperlukan	Rp. 5.063.000
2.	Biaya produksi	Rp. 5.400.000
3.	Akomodasi	Rp. 300.000
4.	Transportasi	Rp. 300.000
5.	Beban listrik dan Air	Rp. 300.000
6.	Biaya Promosi	Rp. 200.000
	TOTAL	Rp. 11.563.000

[illegible]

LAMPIRAN 1**BIODATA DOSEN PEMBIMBING**

Nama Lengkap : Chafit Ulya, S.Pd.,M.Pd
 NIP : 1986051620130201
 NIDN : 0616058602
 Alamat : Perum UNS Jati, Jaten, Karanganyar
 Jurusan : Pendidikan Bahasa Indonesia
 Email : chafit.u@gmail.com
 Perguruan tinggi : Universitas Sebelas Maret Surakarta
 Surakarta, 29 September 2015

(Chafit Ulya)

BIODATA KETUA KELOMPOK
INFORMASI PRIBADI

Nama : Oktaviana Ira Indriawati
 Tempat, tanggal lahir : Klaten, 21 Oktober 1996
 Alamat : Krosok rt 35 rw 11, gaden, trucuk, klaten
 No. HP : 085702250994
 E-mail : Oktavianaira37@yahoo.com
 Kewarganegaraan : Indonesia
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Hobi : Travelling

RIWAYAT PENDIDIKAN

SD : SD Negeri 2 Trucuk
 SMP : SMP Negeri 1 Cawas
 SMA : SMA Negeri 1 Cawas
 Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret
 Fakultas : Pertanian
 Program Studi : D3 Agribisnis Minat Agrofarmaka 2015
 Surakarta, 29 September 2015

(Hormat saya)

BIODATA ANGGOTA KELOMPOK**INFORMASI PRIBADI**

Nama : Putri Nur Setiawati
 Tempat, tanggal lahir : Sukoharjo, 14 Mei 1997
 Alamat : Banjarsari Rt01 Rw06 Mulur, bendosari, sukoharjo
 No. HP : 081393227997
 E-mail : Putrin737@gmail.com
 Kewarganegaraan : Indonesia
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Hobi : Hangout

RIWAYAT PENDIDIKAN

SD : SD Negeri Mulur 3
 SMP : SMP Negeri 3 Sukoharjo
 SMA : SMA Negeri 3 Sukoharjo
 Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret
 Fakultas : Pertanian
 Program Studi : D3 Agribisnis Minat Agrofarmaka 2015
 Surakarta, 29 September 2015

(Hormat saya)

BIODATA ANGGOTA KELOMPOK**INFORMASI PRIBADI**

Nama : Arista Agustina
 Tempat, tanggal lahir : Wonogiri, 10 Agustus 1997
 Alamat : Tenongan Rt 02 Rw 01 Gupit, Nguter,
 Sukoharjo
 No. HP : 081930790050
 E-mail : aagustinaa533@gmail.com
 Kewarganegaraan : Indonesia
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Hobi : Makan, Tidur, Travelling

RIWAYAT PENDIDIKAN

SD : SD Negeri 5 Kuala Tungkal, Jambi
 SMP : SMP Negeri 2 Kuala Tungkal, Jambi
 SMA : SMA Negeri 1 Nguter, Sukoharjo
 Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret
 Fakultas : Pertanian
 Program Studi : D3 Agribisnis Minat Agrofarmaka 2015

Surakarta, 29 September 2015

(Hormat saya)

INFORMASI PRIBADI

Nama : Fitria Kusumawati
Tempat, tanggal lahir : Sukoharjo, 15 Februari 1996
Alamat : Blimbing rt 02 rw 04, Gatak, Sukoharjo
No. HP : 085771277723
E-mail : fitriakusumawati88.fk@gmail.com
Kewarganegaraan : Indonesia
Jenis Kelamin : Perempuan
Hobi :

RIWAYAT PENDIDIKAN

SD : SD N egeri 2 Blimbing
SMP : SMP Negerin 1 Gatak
SMA : SMA Negeri 1 Kartasura
Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret
Fakultas : Pertanian
Program Studi : D3 Agribisnis Minat Agrofarmaka 2014

Surakarta, 29 September 2015

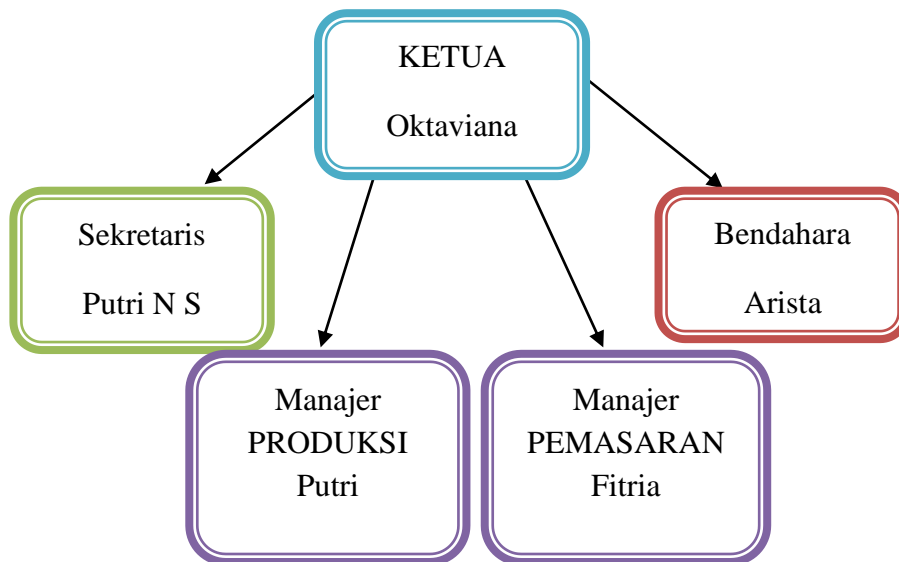
(Hormat saya)

LAMPIRAN 2**Justifikasi Anggaran Kegiatan****1. Biaya barang-barang yang diperlukan:**

NO.	BARANG	JUMLAH (biji)	HARGA (Rp.)
1	Gerobak	1	1.600.000
2	Tabung Gas	40	840.000
3	Mangkok	20	150.000
4	Sendok	36	76.000
5	Garpu	36	76.000
6	Kompas gas	1	200.000
7	Panci masak	1	55.000
8	Meja	2	400.000
9	Kursi	4	160.000
10	Gelas	24	150.000
11	Sedotan	1 pack	5.000
12	Ember	2	30.000
13	Serbati	2	5.000
14	Pisau	1	20.000
15	Mesin giling /blender	1	400.000
16	Serok	2	46.000
17	Wajan	1	26.000
18	Tempat sambal	2	12.000
19	Saus dan kecap botol besar	2	44.000
20	Panci Presto	1	400.000
21	Nampan	2	60.000
22	Cuka	2	8.000
23	Sewa Ruko	1	300.000
Jumlah			5.063.000

2. Rancangan biaya produksi

No.	BARANG	HARGA (Rp)	HARGA SELAMA 40 HARI(Rp)
1	5 kg lele	100.000	4.000.000
2	Garam	2000	80.000
3	Penyedap rasa	5000	200.000
4	Tepung tapioka	2000	80.000
5	Merica	3000	120.000
6	Bawang putih	6000	240.000
7	Bawang merah	4500	180.000
8	Sawi	3000	120.000
9	Seledri	1000	40.000
10	Daun bawang	1000	40.000
11	Mihun	7500	180.000
Total		135.000	5.400.000

LAMPIRAN 3**SUSUNAN ORGANISASI DAN PEMBAGIAN TUGAS****LAMPIRAN 4****KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN****UNIVERSITAS SEBELAS MARET**

Jalan Ir. Sutami 36 A Ketingan Surakarta 57126

Telepon (0271) 646994, Psw. 319; 663485 Faximile (0271) 663485
Laman: www.lppmp.uns.ac.id, e-Mail: lppmp@mail.uns.ac.id

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Oktaviana Ira Indriawati

NIM : H3515030

Program Studi : Agribisnis minat Agrofarmaka

Fakultas : Pertanian

Dengan ini menyatakan bahwa proposal saya dengan
judul:

baksOPA, bakso enak, murah serta bergizi tinggi
yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini,
maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku
dan mengembalikanseluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-
benarnya.

Surakarta, 29 september 2015

Yang menyatakan,

Mengetahui,

Wakil Rektor

Bidang Kemahasiswaan dan Alumni

Ketua Pelaksana,

(Prof. Dr. Ir. Darsono M.Si.)

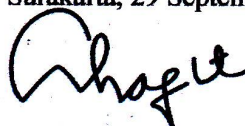
NIP. 196606111991031002

(Oktaviana Ira I)

NIM : H3515030

LAMPIRAN 1**BIODATA DOSEN PEMBIMBING**

Nama Lengkap : Chafit Ulya, S.Pd., M.Pd
 NIP : 1986051620130201
 NIDN : 0616058602
 Alamat : Perum UNS Jati, Jaten, Karanganyar
 Jurusan : Pendidikan Bahasa Indonesia
 Email : chafit.u@gmail.com
 Perguruan tinggi : Universitas Sebelas Maret Surakarta
 Surakarta, 29 September 2015



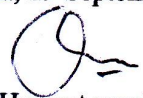
(Chafit Ulya)

BIODATA KETUA KELOMPOK
INFORMASI PRIBADI

Nama : Oktaviana Ira Indriawati
 Tempat, tanggal lahir : Klaten, 21 Oktober 1996
 Alamat : Krosok rt 35 rw 11, gaden, trucuk, klaten
 No. HP : 085702250994
 E-mail : Oktavianaira37@yahoo.com
 Kewarganegaraan : Indonesia
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Hobi : Travelling

RIWAYAT PENDIDIKAN

SD : SD Negeri 2 Trucuk
 SMP : SMP Negeri 1 Cawas
 SMA : SMA Negeri 1 Cawas
 Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret
 Fakultas : Pertanian
 Program Studi : D3 Agribisnis Minat Agrofarmaka 2015
 Surakarta, 29 September 2015



(Hormat saya)

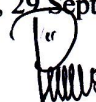
BIODATA ANGGOTA KELOMPOK
INFORMASI PRIBADI

Nama : Putri Nur Setiawati
 Tempat, tanggal lahir : Sukoharjo, 14 Mei 1997
 Alamat : Banjarsari Rt01 Rw06 Mulur, bendosari, sukoharjo
 No. HP : 081393227997
 E-mail : Putrin737@gmail.com
 Kewarganegaraan : Indonesia
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Hobi : Hangout

RIWAYAT PENDIDIKAN

SD : SD Negeri Mulur 3
 SMP : SMP Negeri 3 Sukoharjo
 SMA : SMA Negeri 3 Sukoharjo
 Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret
 Fakultas : Pertanian
 Program Studi : D3 Agribisnis Minat Agrofarmaka 2015

Surakarta, 29 September 2015


 (Hormat saya)


BIODATA ANGGOTA KELOMPOK
INFORMASI PRIBADI

Nama : Arista Agustina
 Tempat, tanggal lahir : Wonogiri, 10 Agustus 1997
 Alamat : Tenongan Rt 02 Rw 01 Gupit, Nguter,
 Sukoharjo
 No. HP : 081930790050
 E-mail : aagustinaa533@gmail.com
 Kewarganegaraan : Indonesia
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Hobi : Makan, Tidur, Travelling

RIWAYAT PENDIDIKAN

SD : SD Negeri 5 Kuala Tungkal, Jambi
 SMP : SMP Negeri 2 Kuala Tungkal, Jambi
 SMA : SMA Negeri 1 Nguter, Sukoharjo
 Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret
 Fakultas : Pertanian
 Program Studi : D3 Agribisnis Minat Agrofarmaka 2015

Surakarta, 29 September 2015


(Hormat saya)

INFORMASI PRIBADI

Nama : Fitria Kusumawati
Tempat, tanggal lahir : Sukoharjo, 15 Februari 1996
Alamat : Blimbing rt 02 rw 04, Gatak, Sukoharjo
No. HP : 085771277723
E-mail : fitriakusumawati88.fk@gmail.com
Kewarganegaraan : Indonesia
Jenis Kelamin : Perempuan
Hobi :

RIWAYAT PENDIDIKAN

SD : SD Negeri 2 Blimbing
SMP : SMP Negeri 1 Gatak
SMA : SMA Negeri 1 Kartasura
Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret
Fakultas : Pertanian
Program Studi : D3 Agribisnis Minat Agrofarmaka 2014

Surakarta, 29 September 2015


(Hormat saya)

LAMPIRAN 4

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET**

Jalan Ir. Sutami 36 A Kertingan Surakarta 57126
Telepon (0271) 646994, Psw. 319; 663485 Faximile (0271) 663485
Laman: www.lppmp.uns.ac.id, e-Mail: lppmp@mail.uns.ac.id

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITIAN/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Oktaviana Ira Indriawati

NIM : H3515030

Program Studi : Agribisnis minat Agrofarmaka

Fakultas : Pertanian

Dengan ini menyatakan bahwa proposal saya dengan
judul:

baksOPA- Bakso Tulang dan Kepala Ikan Lele
(murah, enak dan bergizi tinggi)

yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini,
maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku
dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-
benarnya.

Surakarta, 29 september 2015

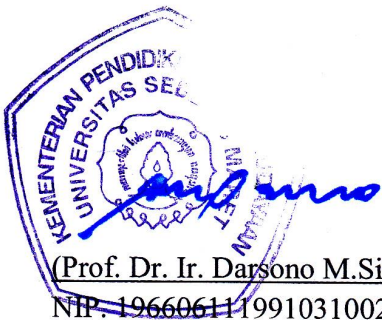
Yang menyatakan,

Mengetahui,

Wakil Rektor

Bidang Kemahasiswaan dan Alumni

Ketua Pelaksana,


(Prof. Dr. Ir. Darsono M.Si.)
NIP. 196606111991031002



(Oktaviana Ira I)

NIM : H3515030

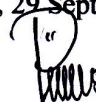
BIODATA ANGGOTA KELOMPOK
INFORMASI PRIBADI

Nama : Putri Nur Setiawati
 Tempat, tanggal lahir : Sukoharjo, 14 Mei 1997
 Alamat : Banjarsari Rt01 Rw06 Mulur, bendosari, sukoharjo
 No. HP : 081393227997
 E-mail : Putrin737@gmail.com
 Kewarganegaraan : Indonesia
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Hobi : Hangout

RIWAYAT PENDIDIKAN

SD : SD Negeri Mulur 3
 SMP : SMP Negeri 3 Sukoharjo
 SMA : SMA Negeri 3 Sukoharjo
 Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret
 Fakultas : Pertanian
 Program Studi : D3 Agribisnis Minat Agrofarmaka 2015

Surakarta, 29 September 2015


 (Hormat saya)

BIODATA ANGGOTA KELOMPOK
INFORMASI PRIBADI

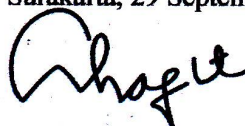
Nama : Arista Agustina
 Tempat, tanggal lahir : Wonogiri, 10 Agustus 1997
 Alamat : Tenongan Rt 02 Rw 01 Gupit, Nguter, Sukoharjo
 No. HP : 081930790050
 E-mail : aagustinaa533@gmail.com
 Kewarganegaraan : Indonesia
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Hobi : Makan, Tidur, Travelling

RIWAYAT PENDIDIKAN

SD : SD Negeri 5 Kuala Tungkal, Jambi
 SMP : SMP Negeri 2 Kuala Tungkal, Jambi
 SMA : SMA Negeri 1 Nguter, Sukoharjo
 Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret
 Fakultas : Pertanian
 Program Studi : D3 Agribisnis Minat Agrofarmaka 2015

LAMPIRAN 1**BIODATA DOSEN PEMBIMBING**

Nama Lengkap : Chafit Ulya, S.Pd., M.Pd
 NIP : 1986051620130201
 NIDN : 0616058602
 Alamat : Perum UNS Jati, Jaten, Karanganyar
 Jurusan : Pendidikan Bahasa Indonesia
 Email : chafit.u@gmail.com
 Perguruan tinggi : Universitas Sebelas Maret Surakarta
 Surakarta, 29 September 2015



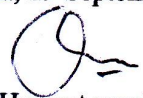
(Chafit Ulya)

BIODATA KETUA KELOMPOK
INFORMASI PRIBADI

Nama : Oktaviana Ira Indriawati
 Tempat, tanggal lahir : Klaten, 21 Oktober 1996
 Alamat : Krosok rt 35 rw 11, gaden, trucuk, klaten
 No. HP : 085702250994
 E-mail : Oktavianaira37@yahoo.com
 Kewarganegaraan : Indonesia
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Hobi : Travelling

RIWAYAT PENDIDIKAN

SD : SD Negeri 2 Trucuk
 SMP : SMP Negeri 1 Cawas
 SMA : SMA Negeri 1 Cawas
 Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret
 Fakultas : Pertanian
 Program Studi : D3 Agribisnis Minat Agrofarmaka 2015
 Surakarta, 29 September 2015



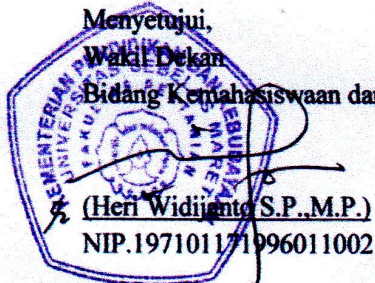
(Hormat saya)

UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2015
PENGESAHAN PROPOSAL PKM-KEWIRAUSAHAAN

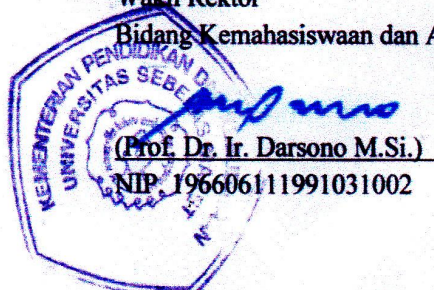
- Judul Kegiatan : *BaksOPA- Bakso Tulang dan Kepala Ikan Lele*
(Murah, Enak dan Bergizi Tinggi)
1. Bidang Kegiatan : PKM-K
 2. Bidang Ilmu : Kewirausahaan
 3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Oktaviana Ira Indriawati
 - b. NIM : H3515030
 - c. Jurusan : D3 Agribisnis Minat Agrofarmaka
 - d. Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret
 - e. Alamat Rumah : Krosok rt 35 rw 11, Gaden, Trucuk, Klaten
 - f. No. Telepon : 085702250994
 - g. E-mail : oktavianaira37@yahoo.com
 4. Anggota Pelaksana : 3 orang
 5. Dosen Pembimbing
 - a. Nama Lengkap : Chafit Ulya, S.Pd., M.Pd
 - b. NIDN : 0616058602
 - c. Alamat Kantor : Perum UNS Jati, Jaten, KaranganyarSumber Dikti : Rp. 11.563.000
 6. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Surakarta, 29 September 2015

Menyetujui,
Wakil Dekan
Bidang Kemahasiswaan dan Alumni


(Heri Widiyanto S.P., M.P.)
NIP. 197101171996011002

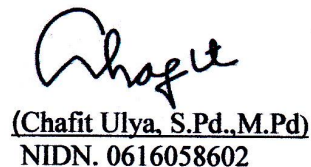
Wakil Rektor
Bidang Kemahasiswaan dan Alumni


(Prof. Dr. Ir. Darsono M.Si.)
NIP. 196606111991031002

Ketua Pelaksana,


(Oktaviana Ira Indriawati)
NIM. H35150030

Dosen Pembimbing,


(Chafit Ulya, S.Pd., M.Pd)
NIDN. 0616058602